



desery & inne bajery.

CZYLI PRZEWODNIK PO SŁODKICH STOŁACH

CIASTKI BY JOANNA GOLA





Cześć! Jestem Asia i od trzech lat prowadzę swój słodki profil na Instagramie. Cukiernictwo to moja praca i wielka pasja. Pomysł na stworzenie tego e-booka narodził się podczas eksperymentowania z nowymi deserami do mojej oferty.

Kocham tworzyć nowe smakołyki, testować różnorodne połączenia smaków i tworzyć proste, ale bardzo smaczne kompozycje. W tym materiale znajdziecie niezwykle

słodkości, które świetnie wkomponują się w rodzinne spotkania, czy eleganckie słodkie stoły.

Podzielę się z Wami również informacjami na temat sklepów, w których możecie znaleźć produkty, których sama używam. Pragnę zaznaczyć, że nie jest to rezultat jakiegokolwiek formy współpracy. Chciałam jedynie ułatwić tym z Was, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z cukiernictwem, odnalezienie niezbędnych składników i akcesoriów. Mam nadzieję, że dzięki temu e-bookowi, będziecie mogli cieszyć się kreatywnym procesem tworzenia słodkości, z których nie tylko ja, ale i Wy sami będziecie dumni.



Fot. Lucja Wąsowicz

Wstęp

Czy jesteście gotowi na premierę Ciastkowego e-booka? Wspaniale! Od dłuższego czasu nurtuje mnie idea tworzenia nowych treści. Pierwszym owocem mojej pasji, przy Twojej drobnej pomocy, jest mój cukierniczy profil na Instagramie. Teraz pragnę zaprezentować Ci moje kolejne przedsięwzięcie – zestawienie różnorodnych elementów, które samodzielnie opracowałam, dostępne w jednym, spójnym e-booku, umożliwiając Ci wykorzystanie ich w domu lub miejscu pracy.

Zapraszam Cię do odbycia podróży po obszarach kulinarnych zagadnień, które zgromadziłam w ciągu wielu lat pracy. Znajdziesz tutaj przepisy na desery, a także wskazówki dotyczące tworzenia profesjonalnego i estetycznego stołu ze słodkościami, włącznie z zagadnieniami logistycznymi.

Proszę nie odkładać na później testowania deserów, a zamiast tego zainspiruj się treściami i przystąp do wspólnego tworzenia wyjątkowych smaków. Pamiętaj, że możesz oznaczyć mnie na zdjęciach, które będą dokumentacją Twojej kreatywności.

Jeśli to możliwe, zachęcam do przekazania mi opinii na temat tej publikacji drogą prywatnej wiadomości. Oznaczajcie posty i relacje za pomocą hashtagu #ciastkowebook oraz odnośnika @ciastki_, co umożliwi nam wspólne śledzenie efektów Waszych działań i wymianę kulinarnych doświadczeń.

Asia :)



Spis treści

I. Oferta

- 1.1 Przygotowanie do realizacji
- 1.2 Naczynia i sposoby układania
- 1.3 Przygotuj się!
- 1.4 Transport
- 1.5 Wycena
- 1.6 Przygotowanie słodczy

2. Mini bezy z makiem

- 2.1 Narzędzia
- 2.2 Składniki
- 2.3 Chrupiąca beza z makiem
- 2.4 Krem śmietankowy

3. Babeczki pistacjowe z kremem z białej czekolady

- 3.1 Narzędzia
- 3.2 Składniki
- 3.3 Ciasto pistacjowe
- 3.4 Stabilny krem z białej czekolady pod ozdoby z masy cukrowej i posypki
- 3.5 Krem z ciemnych czekolad pod ozdoby

Spis treści

4. Tartaletka czekoladowo-laskowa ze śliwką

4.1 Narzędzia

4.2 Składniki

4.3 Maślane ciasto kruche

4.4 Chrupiąca pralina z orzechów laskowych

4.5 Żel śliwkowy

4.6 Mus czekoladowy z nutą cynamonu

5. Tartaletka jaśminowa z żelem mango i chrupiącą warstwą mango-truskawka

5.1 Narzędzia

5.2 Składniki

5.3 Mus jaśminowy

5.4 Żel mango

5.5 Chrupiąca warstwa z białą czekoladą, truskawką i mango

6. Monoporcje egzotyczne

6.1 Narzędzia

6.2 Składniki

6.3 Chrupiąca warstwa kokosowa

6.4 Inset truskawkowy

6.5 Mus egzotyczny

Spis treści

7. Słoiczek jogurtowo-brzoskwiniowy z kuleczkami

7.1 Narzędzia

7.2 Składniki

7.3 Krem jogurtowy

7.4 Żel brzoskwiniowy

8. Słoiczek czekoladowo-jagodowy z kruszonką

8.1 Składniki

8.2 Kruszonka

8.3 Mus z czekolady mlecznej

8.4 Żel jagodowy

9. Donuty Peanuty

9.1 Narzędzia

9.2 Składniki

9.3 Ciasto o smaku orzechów arachidowych

9.4 Polewa orzechowa peanut butter

Spis treści

10. Cake popsy bounty-malina

10.1 Narzędzia

10.2 Składniki

10.3 Przepis na kokosowo-malinowe kulki

10.4 Polewa z czekolady deserowej

11. Serniko-baton z polewą pistacjową i kremem z kwiatu czarnego bzu

11.1 Narzędzia

11.2 Składniki

11.3 Sernik z wanilią

11.4 Inset truskawkowy

11.5 Kruszonka

11.6 Krem o smaku kwiatu czarnego bzu

11.7 Polewa malinowo-orzechowa i krem waniliowy

12. Słodko-słony bonus



A woman with long brown hair, wearing a light-colored blazer, is seated at a white round table in a cafe. She is looking at a tablet computer she is holding. The tablet displays a grid of small jars containing various chocolates, some with blueberries. On the table in front of her are a croissant in a wicker basket, a coffee cup, a glass of wine, and a glass of beer. The background shows a wicker chair and a stone-paved floor.

Oferta – jak ją stworzyć?

Pozostałe 87 stron
w pełnej wersji